MODULAR
CATERING EQUIPMENT

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Cod. 252.160.00

CONTENITORE CALDO ELETTRICO

CE

MOD. 60/30 SPE
65/40 SPE
70/40 SPE
90/40 SPE

INDICE

Paragrafo	**Istruzioni per l'installatore**
1	Rispondenza alle direttive "CEE"
1.1	Schemi di installazione
1.2	Schemi elettrici
1.3	Dati elettrici
1.4	Dati di targa
2	Predisposizione per l'installazione
2.1	Norme di legge, regole tecniche e linee generali
2.2	Installazione
2.2.1	Allacciamento elettrico
2.2.1.1	Allacciamento equipotenziale

Paragrafo	**Istruzioni per l'utente**
3	Messa in funzione
3.1	Istruzioni per l'uso – Avviamento e spegnimento
4	Manutenzione, pulizia e cura
5	Dichiarazione di conformità "CE" N° 252.075.00

1 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE “CEE”

NOTA: i contenitori caldi sono costruiti conformemente alle esigenze essenziali previste dalle direttive CEE, in accordo con la “Direttiva bassa tensione 73/23 CEE”, con la “Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336 CEE”, integrate dalla marcatura “CE” secondo la Direttiva 93/68 CEE.

1.3 DATI ELETTRICI

MODELLO	60/30 SPE	65/40 SPE	70/40 SPE	90/40 SPE
VOLTAGGIO NOMINALE	230V +1~ 50/60 Hz			
POTENZA kW	1	1	1	1
TIPO CAVO	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F
SEZIONE CAVO ALIMENTAZIONE	3 x 1 mm²	3 x 1 mm²	3 x 1 mm²	3 x 1 mm²
DIMENSIONI mm **LARGHEZZA** **PROFONDITA'** **ALTEZZA**	 300 600 280 (410)	 400 650 280 (400)	 400 700 850 (980)	 400 900 850 (1000)

La targhetta caratteristiche contiene tutti i dati necessari per l'installazione e si trova sul lato inferiore del fianco sinistro in prossimità dell'allacciamento cavo elettrico.

2 PREDISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE

L'apparecchio deve essere posizionato in un luogo ben aerato, se possibile sotto una cappa d'aspirazione, per assicurare la completa evacuazione dei vapori generati durante la cottura. Prima della messa in funzione devono essere tolti tutti i fogli protettivi presenti; pulire accuratamente con uno straccio morbido, acqua tiepida e detersivo tutte le superfici, in modo da togliere a fondo i prodotti antiruggine messi al momento della costruzione, poi asciugare con uno straccio pulito.
Per il montaggio dell'apparecchio in prossimità di muri, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi, ecc., è consigliato che questi siano preparati con materiali non infiammabili, oppure deve essere lasciato libero uno spazio di almeno 100 mm.
Bisogna accertarsi del preciso rispetto delle norme di prevenzione incendi.
Le apparecchiature possono essere posizionate, secondo il modello, come apparecchiature a top, oppure in batteria insieme con altre della nostra serie su apposite basi o cavalletti.
L'interruttore principale e la presa di corrente devono trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchiatura ed essere facilmente accessibili.
Procedere alla messa in piano, alla regolazione in altezza ed alla stabilità agendo sui piedini livellatori.

2.1 NORME DI LEGGE, REGOLAMENTI TECNICI E LINEE GENERALI

Durante il montaggio bisogna osservare le seguenti prescrizioni:
1) norme antinfortunistiche;
2) norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata;
3) leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, uso e manutenzione;
4) conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

2.2 INSTALLAZIONE

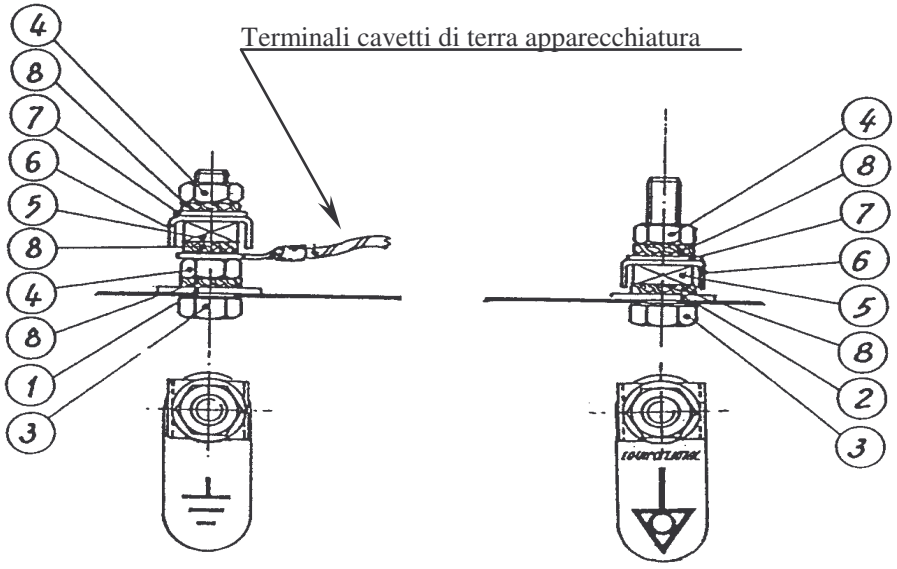
L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale specializzato.
Le operazioni di installazione devono essere eseguite in base alle norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata.
Il produttore declina ogni responsabilità per il cattivo funzionamento derivante da un'installazione difettosa, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia d'uso.

2.2.1 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

1) I contenitori caldi elettrici vengono consegnati predisposti per il funzionamento con tensione a VAC 230 + 1
2) Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. Inoltre la tensione di alimentazione, non deve discostarsi dal valore della tensione ± 10%.
3) Il cavo flessibile scelto per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo di corrente; quindi come riportato in tabella 1.1 avere la stessa sezione minima indicata relativamente al modello di contenitore caldo elettrico.
4) Sui contenitori caldi a top l'ingresso cavi e la morsettiera si trovano sulla parete posteriore e per procedere all'allacciamento bisogna svitare le viti e sganciare il coperchio di protezione.
   Sui contenitori caldi a pavimento per accedere alla morsettiera arrivo linea, si rende necessario smontare la protezione morsettiera posizionata sul lato sinistro all'interno del vano. Per il collegamento, quindi: inserire il cavo flessibile attraverso il passacavo ed il pressacavo, collegare i singoli cavetti con i morsetti corrispondenti secondo schema elettrico.
5) È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficiente presa di terra. A tale scopo, vicino alla morsettiera di allacciamento, c'è un morsetto contrassegnato da una targhetta con il simbolo ⏚ al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra (giallo-verde).
   Tale cavetto deve essere sufficientemente lungo, in modo che in caso di allentamento del pressacavo, possa venire sollecitato solo dopo che i cavetti di alimentazione sono già stati staccati.
   NOTA: la messa a terra deve essere conforme alle norme in vigore.

2.2.1.1 ALLACCIAMENTO EQUIPOTENZIALE

Nell'installazione di più apparecchiature in batteria, la cucina deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. L'allacciamento si trova sulla parete posteriore delle apparecchiature a top ed è contrassegnato dalla targhetta "EQUIPOTENZIALE".



NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora non vengano rispettate le applicazioni delle norme antinfortunistiche vigenti come sopra descritto!

ISTRUZIONI PER L'UTENTE E LA MESSA IN FUNZIONE

I contenitori caldi sono apparecchi destinati al mantenimento in temperatura di alimenti fritti e devono essere usati esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale d'istruzioni; ogni altro uso improprio può essere pericoloso.
Prima di inserire in vasca degli alimenti, consigliamo di pulirla a fondo lavando accuratamente l'interno con acqua calda e detersivo, risciacquando poi abbondantemente.

3 MESSA IN FUNZIONE

ATTENZIONE: l'apparecchio deve funzionare sotto stretto controllo dell'operatore!!!

3.1 AVVIAMENTO

Riempire la vasca con alimenti fritti – (tipo patate – pollo – cotolette – etc) attivare l'interruttore generale, girare la manopola dell'interruttore e la spia si accenderà. La spia verde accesa indica che l'apparecchio è sotto tensione, e che l'elemento riscaldante è in funzione.

4. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

Prima di effettuare le operazioni di manutenzione, disinserire l'alimentazione elettrica.

Far controllare da un tecnico specializzato, con frequenza minima semestrale lo stato dell'apparecchio, con particolare attenzione all'efficienza dei dispositivi di controllo e sicurezza.
Pulire giornalmente le parti in acciaio con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.
Evitare nel modo più assoluto il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione. Pertanto mestoli, palette, cucchiai, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile.
Evitare per la stessa ragione di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o reschietti d'acciaio comune. Può essere eventualmente adoperata lana d'acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
Non adoperare mai sale da cucina all'interno della vasca.
Una volta svuotata la vasca dal cibo in essa contenuto, si provveda a lavarla accuratamente onde togliere eventuali incrostazioni, adoperando preferibilmente spazzole in nylon.

ATTENZIONE:

Non lavare il contenitore caldo con getti d'acqua diretti o ad alta pressione poiché eventuali infiltrazioni sui componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.